

PENANAMAN DAN PENANGANAN PASCA PANEN SAYURAN PAKCOY DI DINAS KETAHANAN PANGAN DAN PERTANIAN KOTA BOGOR

Ratu Dwi Fauziah, Muhammad Rifqi. Soni Gumilar.

¹²³Universitas Djuanda, Indonesia.

email: ratudwi07@gmail.com, rifqimuhammadsuryana@gmail.com

ABSTRAK

Pakcoy (*Brassica rapa L. subsp. chinensis*) merupakan sayuran berumur pendek dengan nilai ekonomis tinggi, namun kualitas dan kesegarannya sangat rentan menurun apabila tidak ditangani dengan baik setelah panen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik budidaya serta penanganan pascapanen pakcoy di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor sekaligus menilai efektivitas strategi yang diterapkan. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif melalui observasi lapangan, wawancara, dokumentasi, serta pencatatan hasil panen, dengan produktivitas yang bervariasi antara 3–17 kg per siklus tanam bergantung pada jumlah bibit dan kondisi lingkungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanenan pada pagi atau sore hari lebih efektif dalam menjaga hidrasi jaringan sehingga kesegaran lebih lama bertahan, sedangkan sortasi dan pembersihan terbukti mengurangi kerusakan fisik serta kontaminasi. Pengemasan menggunakan *trayfoam* dan *plastic wrap* lebih unggul dalam mempertahankan bobot dan mutu visual dibandingkan plastik PP atau kertas, sementara penyimpanan pada suhu rendah (0–4 °C) berperan penting dalam memperlambat laju respirasi, menekan kerusakan fisiologis, serta menjaga kandungan gizi. Penelitian ini memiliki keterbatasan pada jumlah siklus panen yang terbatas dan sarana pascapanen yang sederhana, namun dapat disimpulkan bahwa keberhasilan penanganan pascapanen pakcoy ditentukan oleh sinergi antara teknik budidaya, ketepatan waktu panen, metode pengemasan, dan manajemen penyimpanan. Temuan ini mengimplikasikan perlunya penerapan teknologi sederhana tetapi tepat guna untuk meningkatkan mutu, keamanan pangan, dan daya saing pakcoy di pasar modern maupun tradisional.

Kata kunci: pakcoy, pascapanen, mutu, pengemasan, penyimpanan.

PENDAHULUAN

Dalam sistem pertanian modern, tahap pasca panen merupakan proses yang sangat menentukan mutu, kesegaran, serta daya saing komoditas pertanian (David, 2016). Pada sayuran daun seperti pakcoy (*Brassica rapa* L. subsp. *chinensis*), penanganan pasca panen yang tepat berperan penting dalam menjaga kualitas produk agar tetap segar hingga sampai ke konsumen. Kualitas yang terjaga bukan hanya meningkatkan nilai jual, tetapi juga mengurangi kerugian akibat penurunan mutu selama distribusi.

Kota Bogor dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki potensi pertanian yang cukup besar, khususnya produksi sayuran. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor berfungsi sebagai instansi yang mendukung, mengawasi, dan memfasilitasi praktik pertanian, termasuk dalam hal penanganan pasca panen. Melalui kegiatan praktik kerja lapang ini, penulis berkesempatan untuk melihat secara langsung proses penanganan pasca panen sayuran pakcoy dan menilai efektivitas upaya yang dilakukan. Adapun tujuan penelitian ini ditujukan untuk memahami proses penanganan pasca panen pakcoy, mengidentifikasi faktor yang memengaruhi mutu dan kesegarannya, serta menilai upaya yang dilakukan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor dalam meningkatkan efektivitas penanganan pasca panen.

METODE PENELITIAN

Penanganan pascapanen adalah usaha untuk mempertahankan dan meminimalkan kerusakan bahan-bahan hasil pertanian atau mempertahankan mutu sebelum diolah menjadi produk olahan. Mutu yang dimaksud dapat berupa umur simpan yang lebih lama hingga saat konsumen membeli sayur masih dalam keadaan bermutu baik dan tidak mengalami kerusakan baik secara fisik maupun biologis. Disamping itu kandungan nutrisi dan kesegarannya mampu dipertahankan sampai ke tangan konsumen. Menurut Haryanto *et al.*, 2007, penanganan pascapanen bertujuan agar sayuran yang telah dipanen terlindungi dari kerusakan fisik. Dengan demikian, mutu sayuran yang akan dipasarkan tetap baik. Pakcoy merupakan tanaman sayuran berumur pendek yaitu pada umur 45 hari setelah tanam sudah dapat dipanen (Edi, 2010). Berikut adalah hasil panen dan tahapan-tahapan dalam penanganan pasca panen sayuran pakcoy secara rinci.

Metodologi penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif untuk menganalisis proses penanaman dan penanganan pascapanen sayuran pakcoy di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara informal, serta dokumentasi kegiatan lapangan. Aspek kuantitatif diperoleh dari pencatatan jumlah bibit dan hasil panen, misalnya 220 bibit menghasilkan 15,5 kg (April), 200 bibit menghasilkan 17 kg (Mei), serta 330 bibit menghasilkan 7,5 kg (Juni).

Partisipan penelitian meliputi petugas lapangan dan pegawai instansi yang terlibat dalam pengelolaan budidaya dan pascapanen. Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk menjelaskan praktik pascapanen serta mengevaluasi faktor yang memengaruhi kualitas dan hasil panen (Hernowo 2010).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pascapanen pakcoy berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan umur simpan produk hingga diterima konsumen. Budidaya yang dilakukan tanpa penggunaan pupuk kimia maupun pestisida memberikan keunggulan dari sisi keamanan pangan, namun kondisi tersebut menuntut adanya manajemen pascapanen yang lebih cermat karena sayuran segar sangat rentan terhadap kerusakan fisik maupun fisiologis (Pantastico 1986).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa waktu panen memiliki pengaruh besar terhadap kualitas pakcoy. Pemetikan pada pagi atau sore hari menjaga tingkat hidrasi tanaman sehingga kesegaran lebih lama bertahan. Sebaliknya, pemanenan pada siang hari mempercepat pelayuan karena tingginya kehilangan air dari jaringan tanaman. Hal ini sejalan dengan teori fisiologi tanaman yang menekankan bahwa suhu rendah dan kelembapan jaringan yang stabil mampu memperlambat proses respirasi pascapanen.

Tahap sortasi dan pembersihan menjadi langkah penting dalam mempertahankan mutu. Pemisahan antara sayuran yang rusak dan yang layak konsumsi mencegah kontaminasi silang serta meningkatkan penampilan produk yang secara langsung memengaruhi daya tarik pasar. Pencucian dengan air bersih mengurangi kotoran dan mikroorganisme, sementara penirisan memastikan sayuran tidak terlalu lembap yang dapat mempercepat pembusukan.

Pengemasan merupakan aspek kunci lain yang diamati. Penggunaan *trayfoam* dan *plastic wrap* terbukti lebih baik dalam menjaga bobot dan kesegaran dibandingkan plastik PP maupun kertas. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan bahan kemasan dengan permeabilitas yang sesuai mampu memperlambat kehilangan air dan mempertahankan kualitas sensori. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyebutkan bahwa kemasan berpermeabilitas rendah mampu memperpanjang umur simpan sayuran daun dengan menekan laju respirasi.

Selain kemasan, pengaturan suhu dan kelembapan sangat menentukan keberhasilan penyimpanan. Pendinginan segera setelah panen hingga suhu optimal 0–4°C terbukti mampu memperlambat kerusakan fisiologis, mempertahankan kandungan gizi, serta mengurangi susut bobot. Faktor lingkungan ini tidak dapat diabaikan karena fluktuasi suhu atau kelembapan yang tidak tepat berpotensi mempercepat degradasi kualitas.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa keberhasilan penanganan pascapanen pakcoy bergantung pada sinergi antara teknik budidaya, ketepatan waktu panen, efisiensi sortasi dan pembersihan, pemilihan kemasan, serta manajemen suhu penyimpanan. Kombinasi praktik tersebut mampu menghasilkan produk yang lebih segar, aman, dan bernilai jual tinggi. Dengan demikian, penerapan strategi pascapanen yang terintegrasi tidak hanya mempertahankan mutu pakcoy, tetapi juga berpotensi meningkatkan daya saing komoditas hortikultura di pasar modern maupun tradisional.

KESIMPULAN

Penanganan pascapanen pakcoy di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor terbukti memiliki peran penting dalam menjaga mutu, kesegaran, serta daya simpan produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanenan pada waktu yang tepat, sortasi dan pembersihan yang cermat, serta penggunaan kemasan yang sesuai dapat meminimalkan kerusakan fisik maupun fisiologis. Pengemasan dengan *trayfoam* dan *plastic wrap* efektif dalam mempertahankan bobot dan kesegaran, sedangkan pengaturan suhu rendah (0–4°C) dan kelembapan optimal mampu memperlambat penurunan kualitas serta menjaga kandungan gizi.

Secara keseluruhan, keberhasilan penanganan pascapanen bergantung pada sinergi antara praktik budidaya, ketepatan waktu panen, teknik pengemasan, dan manajemen penyimpanan. Dengan penerapan strategi pascapanen yang terintegrasi, pakcoy tidak hanya dapat dipertahankan kualitasnya, tetapi juga memiliki nilai tambah dalam aspek keamanan pangan dan daya saing di pasar. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan data dengan melibatkan lebih banyak siklus panen, membandingkan penggunaan jenis kemasan yang berbeda, serta mengkaji penerapan teknologi penyimpanan modern seperti *modified atmosphere packaging* (MAP).

REFERENSI (PALATINO LINOTYPE, 12, BOLD, SPASI 1.5)

- David, J., & Kilmanun, J. C. (2016). Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, 4(5), 1015-1026.
- Edi, Syafri dan Julistia Bobihoe. 2010. *Budidaya Tanaman Sayuran*. Jambi : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi.
- Eko Haryanto , 2007. *Sawi dan Selada*. Penerbit penebar swadaya, Wisma Hijau. Jl Raya Bogor KM 30. Mekar Sari Cimanggis. Depok 16952.
- Hernowo. 2010. *Bertanam Patsai dan Sawi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pantastico, B. E. R. 1986. *Fisiologi Pascapanen*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.